



Épisode 122 – TOUT CE QU’ON...DÉCIDE ENSEMBLE

Trempette au yogourt

- 2 tasses 1/2 de yogourt nature
- Un sachet de soupe aux légumes
- 1 cuillère à table de persil séché
- 1 cuillère à thé d’ail
- 1 cuillère à thé d’aneth
- une pincée de poivre

Mélangez tout les ingrédients avec le yogourt.

Faites refroidir pendant environ 4 heures avant de servir pour que les saveurs se mélangent comme il faut et c’est tout!!!!